Rocznik XVI. Lwów, 1. czerwca 1903. Nr. 11.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Cena prenumeraty w Austro-Węgrzech: Rocznie 12 kor., półrocznie 6 kor., kwartalnie 3 kor. — **w Rosyi:** rocznie 4 rs., półrocznie 2 rs. — **w Niemczech:** rocznie 8 mk., półrocznie 4 mk.

Cena ogłoszeń jednorazowych: Cała str. 20 k., 1/2 str. 10 k., 1/4 str. 6 k., 1/8 str. 4 k., 1/16 str. 3 k. Przy powtarzaniu anonsów stosowny opust.

Wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.

Wydawca: **Towarzystwo Gorzelników Polskich** — Redaktor odpowiedz.: **Gierasieński Feliks**, ul. Miłkowskiego l. 2.

Do P. T. Fabrykantów i Właścicieli składów maszyn, przyrządów i przyborów gorzelnianych!

W miesiącu maju, przeważna liczba gorzelń w naszym kraju zakończyła lub zakończa kampanię wyrobu spirytusu. — Następuje kilkumiesięczna przerwa ruchu, w czasie której właściciele i przedsiębiorcy gorzelń **przeprowadzać zwykli rekonstrukcye, przeróbki i ulepszenia w urządzeniach gorzelnianych**.

Na tę ważną dla W. Panów porę zwracamy dziś Waszą uwagę.

Właściciele i kierownicy, gorzelń w liczbie około 800 po kraju rozrzuconych, **powinni mieć wciąż przed oczyma adresy Firm uskuteczniających rekonstrukcye i urządzających maszynerye gorzelniane**.

Jedynie za pośrednictwem naszego czasopisma zdołacie WW. Panowie **najskuteczniej zwrócić uwągę sfer w gorzelnictwie interesowanych** na **Wasze firmy** — tylko „Gorzelnik“ **potrafi wpoić w pamięć sfer gorzelniczych adresy i godła Waszych fabryk i zakładów**.

Bez wahania i z całem zaufaniem zechciejcie Szanowni Panowie poruczyć „Gorzelnikowi“ inseraty Wasze.

Ceny anonsów znajdują się wyżej w nagłówku pisma. **Po nad trzy razy powtarzające się ogłoszenia liczą się o 20% taniej**.

Upraszamy o jak **najrychlejsze zgłoszenia** z równoczesnem **nadsyłaniem kliszy anonsowych.**

Administracya „Gorzelnika“, Lwów, ul. Miłkowskiego 2.

Rocznik XVI. Lwów, 1. czerwca 1903. Nr. 11.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Cena prenumeraty: w Austro-Węgrzech: Rocznie 12 kor., półrocznie 6 kor. kwartal. 3 K. — **w Rosyi:** rocznie 4 rs., półrocznie 2 rs. — **w Niemczech:** rocznie 8 mk., półrocznie 4 mk.

Cena ogłoszeń: jednoraz. Cała str. 20 K., 1/2 str 10 K., 1/4 stronicy 5 K., 1/8 stronicy 4 K. 1/16 stronicy 3 K. Przy powtarzaniu anonsów stusowny opust.
Wychodzi 1-go i 15-go każdego miesiąca.

Wydawca: Towarzystwo Gorzelników Polskich. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Nasze stosunki gorzelnicze.

„Słowa prawdy“ skreślone przez p. Trznadla w N-rze 7 naszego czasopisma nie powinny przebrzmieć bez echa i komentarzy. Otwarcie, śmiało z podniesionem czołem mówmy co leży nam na sercu, dopominajmy się o przysługujące nam prawa społeczne, niech praca nasza oceniona będzie wedle zasłużonej wartości miarą ekonomicznej użyteczności.

Idźmy w ślad za przykładem p. Trznadla, bez obwijania w bawełnę, brońmy zachwianego stanu i bytu naszego, dopokąd czas i siły ku temu jeszcze posiadamy. Wszak nikt nam nie weźmie za złe, gdy za naszą uczciwą pracę żądamy stosownej do potrzeb życia zapłaty.

W jakimkolwiek znaczeniu jesteśmy uważani przez naszych pracodawców — niech przynajmniej liczą się oni wobec nas z poczuciem ludzkości i sprawiedliwości społecznej — niech mają na względzie żmudny nasz zawód, szybko rujnujący nasze zdrowie, niech zechcą dać nam wystarczające do życia utrzymanie, odpowiadające pracy, wymogom i stosunkom obecnego czasu i jego cywilizacyi.

Dawniej, gdy gorzelnictwo stało jeszcze bardzo nisko pod względem techniki, kiedy gorzelników możnaby nazwać niejako motorami poruszającymi maszyny, do których wsypywano płody bez miary i świadomości stopnia ich wydatności, a z maszyny tej wyciekał płyn nazwany wódką; ilość którego mierzono calówką, wtenczas płacono ludzi tych bardzo dobrze; natomiast obecnie kiedy gorzelnictwo podniosło się nieporównanie wyżej i codziennie wciąż się udoskonala, albowiem nie pracujemy już mechanicznie lecz umysłowo i wyrabiamy spirytus wykorzystując dany produkt ściśle oznaczony pod względem zawartości skrobi do najwyższego chemicznie uzasadnionego stopnia, oddając z tej samej co i dawniej, ilości gatunkowej płodu o 1/6 część więcej spirytusu — nie wiadomo z jakiej przyczyny w stosunku do podniesienia gorzelnictwa byt materyalny gorzelników upada z każdym rokiem coraz niżej.

Czyja w tem wina? Zapewne po części i samych gorzelników. A może i co innego wpływa na to? Nie zamierzam pytań tych szczegółowo rozwiązywać jedynie z braku miejsca i czasu a przytem sądzę, że znajdzie się nareszcie ktoś z dobrze usposobionych, a szczerze myślących czytelników, który zechce sprawę tę wymowniej i lepiej odemnie przedstawić.

Podobnie, jak to już podniesiono o szkole gorzelniczej w Dublanach, wypadałoby zastanowić się nad postępowaniem P. P. hodowców ziemniaków, których w Galicyi jest podobno kilku, a o których Towarzystwo nasze nic a nic nigdy nie słyszy — tak jak gdyby ci panowie trudnili się plantacyą bawełny lub tytoniu, a nie hodowlą płodów stanowiących główną podstawę gorzelnictwa krajowego tego u nas wyłącznego przemysłu rolniczego.

* * *

Takie samo uznanie, jakie otrzymać powinien p. Trznadel za swój artykuł, należy się niezaprzeczenie także naszemu prezesowi p. Jenikowi za pracę i troskli-

wość Jego o dobro całego gorzelnictwa krajowego.

Artykułem w „sprawie praktykantów gorzelniczych“ daje on dowód trzeźwego zapatrywania się na sprawę tak ważną dla zawodu naszego. Wielce pożądanem jest, aby słowa jego były ziarnem rzuconem na glebę żyźną i wydały plony obfite w zbawienne skutki dla naszej sprawy i dla postępu tak ważnej gałęzi gospodarstwa krajowego.

Niestety mimowoli nasuwa się pod pióro przysłowie łacińskie „Nec Hercules contra plures“. Jeden chętny nic nie zrobi a nawet i wszyscy razem członkowie naszego Towarzystwa (gdyby się taki cud stał) solidarnie jedną wytyczną myślą w danej sprawie kierowani, jeszcze bez pomocy głównej siły t. j. Panów Właścicieli gorzelń niczego wydatnego w skutkach nie dokażą i zakorzenionego złego nie usuną.

Proszę sobie całe nasze gorzelnictwo uzmysłowić obrazowo, mianowicie w ten sposób: Stoi duży czworobok murowany, a w ścianach jego znajduje się mnóstwo drzwi i dzwiczek oraz duże drzwi główne, wewnątrz zaś tego zabudowania tu i ówdzie siedzą właściciele gorzelń otaczający postać „gorzelnictwo“. Drzwi główne reprezentują szkoła Dublańska tudzież Towarzystwo z wszystkimi swoimi członkami; przy drzwiach pobocznych rozlokowali się gorzelnicy przygodni nie solidaryzujący się z postępem czasu ani odczuwający potrzebę zawodowego wykształcenia.

Otóż zjawia się kandydat na gorzelnika, podchodzi pod ów budynek w zamiarze dostania się do wnętrza i ofiarowania swoich usług „Gorzelnictwu“. Zależy teraz któremi drzwiami tam wejdzie, rozmyśla więc: Wejść głównemi, nie źle by może było ale cóż tamtędy nie każdego przepuszczają, nie mam odpowiednich ku temu warunków, trzeba się zatem udać na boczne wejścia, któremi każdego wpuszczą kto im tylko zapłaci, a ostatecznie na jedno to wychodzi, gdyż wewnątrz nie pytają się którędyś ty tu wszedł, jeno o to by jak najtaniej przyjął obowiązki gorzelnika.

Cóż z tego, że my strzeżemy głównego wejścia, pytam się po co i na co? to czysta ironia! skoro drzwi boczne dla każdego się uchylają a my ich zamknąć absolutnie nie potrafimy. Mogliby to zrobić, gdyby raz przyśli do przekonania trzeźwego i chcieli jedynie tylko właściciele gorzelń pośrednio przez stanowcze nie przyjmowanie ludzi bez inteligencyi zawodowego wykształcenia.

Inaczej wszystkie nasze zabiegi i starania to budowanie zamków na lodzie — szkoda „czasu i atłasu“, „naj bude jak buwało“, kto w języku mocniejszy posadę zdobędzie, a ty człowieku chociażeś najlepiej uzdolniony, lecz ponieważ masz nieco za liczną familię lub nieco za wiele inteligencyi, nie możesz się zgodzić na posadę miesięczną, czy 800 kor. rocznej pensyi — giń z głodu na bruku.

Bez ciebie braku nie będzie — z tych bocznych drzwiczek jest dosyć, a jacy tani! Tego się nie rachuje, że on tam dziennie traci 30 litr. okowity, to przecież więcej nie warte jak 12 kor., a przez dwieście dni to tylko 2400 kor. No niektóry umie i więcej zniszczyć. Sam przekonałem się naocznie będąc proszony przez pewnego właściciela aby go ratować, gdyż traci na gorzelni i nie wie co jest powodem, że rzeczywiście było dziennie o 55 litr. 100-procentowej okowity mniej jak być powinno, tak jest, bo o 55 litr. a 100 prc. Tr. wydatek podniosłem. Ileż on dziennie tracił? A dlaczego? trudno — szukał przedewszystkiem taniego gorzelnika. To strata na samej wódce a na ile ci tani panowie zniszczą opału, aparatów i przyrządów? Z pewnością utworzyłaby się w ciągu kampanii z tego suma równająca się stracie na wydajności produktów poniesionej, oto ma być oszczędność racyonalnie myślącego i postępującego gospodarza? O wiele taniej i oszczędniej wypadnie rezultat rachunkowy, jeżeli właściciel z ołówkiem w ręku obliczywszy postanowił zapłacić dobrego, zdolnego gorzelnika, porządnego człowieka chociażby i 2000 K. rocznie aniżeli partaczowi dać niechby tylko 800 K za kampanię.

Przy dobrych chęciach wszystko należycie i z korzyścią dla obu stron interesowanych można przeprowadzić ale też i obie strony zgodnie w wytkniętym kierunku

działać muszą, a w parę lat można dojść do pożądanego wyniku i doczekać się stanowczej poprawy opłakanych stosunków.

Niech tylko właściciele wszyscy zgodnie wyrzekną: dość tego — odtąd chcemy mieć gorzelników wykształconych i takich, którzy nam korzyść a nie stratę przynosić muszą. Mamy szkołę krajową gorzelniczą, mamy Towarzystwo gorzelnicze, niech się tą sprawą te instytucye miarodajne zajmą.

To wystarczy, już mamy grunt pod nogami, zaczynajmy działać. A sposób mógłby być następujący:

Każdy mający chęć wstąpić do zawodu gorzelniczego musi się poddać ustanowionym przepisom, mianowicie ma wnieść do Dyrekcyi szkoły krajowej gorzelniczej Dublańskiej podanie o przyjęcie do zawodu należycie żądanymi warunkami umotywowane a ta stanowić ma o przyjęciu lub nieprzyjęciu kandydata.

Gdy starający zostanie przyjętym, Dyrekcya szkoły wyznacza mu najpierw miejsce praktyki przez jedną kampanię u któregoś z członków Tow. gorzeln., a po ukończeniu praktyki ma taki elew odbyć kurs teoretyczny. Gdy takowy z dobrem postępem skończy; szkoła dublańska wydaje uczniowi: świadectwo uzdolnienia do zawodu gorzelniczego. Oczywiście reforma podobna byłaby bardzo korzystną dla Panów właściciele gorzelń atoli mogłaby się utrzymać tylko pod warunkiem, że właściciele nie przyjmowaliby bezwarunkowo żadnego z młodszych gorzelników zgłaszających się po dniu ustanowionych wyżej wymienionych przepisów bez wykazania się świadectwem uzdolnienia gorzelniczego z Dublan.

Wobec tego drzwiczki boczne doprowadzające ludzi rozmaitego kalibru do wnętrza gorzelnictwa zostałyby na zawsze zamknięte. Napływ indywidyów mętnego źródła zostałby wstrzymany — a wchód główny strzeżony przez kraj i ludzi, którym zależy na podniesiesieniu przemysłu byłby dostępnym tylko ludziom odpowiednim i na to zasługującym. Cała sprawa tedy zależy głównie od rozumnego zapatrywania się właścicieli gorzelń.

My jesteśmy gotowi — na dane hasło zabieramy się do dzieła, którego perspektywą jest udoskonalenie przemysłu gorzelniczego i rozwój rolnictwa racyonalnego.

Daj Boże aby życzenia nasze spełniły się jak najprędzej, bo każdy dzień przynosi tysiączne niepowrotne straty i zanik rzelelnego postępu w wydatnej pracy i zamożności kraju.

Jan Stańczykiewicz.

Drożdże a ferment.

Zamierzam w niniejszej rozprawie porównać teoryę z praktyką i wysnuć z tego zestawienia reguły dla naszego gorzelnictwa stosowne i uzasadnione:

W celu uzyskania alkoholu musimy wszczepiać w produkty rolne przetworzone na masę płynną, zcukrzoną, ferment alkoholowy.

Udowodnionem zostało, że świat roślinny żyje, jako też spostrzeżenia uczonych chemików spowodowały twierdzenie, że z produktem sprowadzone żyjątka roślinne, przy przekształceniu się roślin, właściwości swe przeistaczają, a w odpowiednich do ich życia stosunkach rozkrzewiają się i wegetują. Wegetowanie takie nazywamy fermentem. Wielu profesorów twierdzili, że ferment jest czystem procesem chemicznym i t. p. Żyjątka zatem te w gorzelnictwie kulturowane są jedynym głównym czynnikiem do przetworzenia cukru na alkohol. Dla ich wygetowania potrzebne są ciała białkowate, cukier i mała część kwasów i t. p. Dlatego to uważano za najpraktyczniejsze utrzymywać w każdej gorzelni zasiew tych żyjątek zwany drożdże sztuczne, gdyż za dodaniem tychże ferment alkoholowy się rozbudza, wzmaga i rozkrzewia.

Czynione do dziś dnia próby kwaszenia hołowic zapomocą kwasów siarkowych, fosforowych i t. p. nie wykazały odpowiednich skutków, więc pozostano do dziś dnia w przekonaniu, że najlepszym gruntem do rozmnożenia i kultury sztucznych drożdzy, jest kwas mleczny w hołowicy wytworzony.

Hayduk udowodnił, że im więcej ciał białkowatych w hołowicy się znajduje, tem bogatsze i zdrowsze są drożdże, a że ciała białkowate znajdują się w znacznej ilości w zbożu dalej, że hołowica powinna być dobrze zcukrzona w końcu, że pozostała nawet w drożdżach diastaza oddziaływa skutecznie nawet w toku fermentacyi zacieru głównego, należy przeto do hołowicy słodu jęczmiennego dodawać uważając go za najskuteczniejszy czynnik rozwoju drożdży.

Bardzo wielu teoretyków twierdzi, że im więcej kwasu mlecznego w hołowicy wytworzy się tem lepsze skutki, pewniejsze prowadzenie rozwoju drożdży, regularniejszy i czyściejszy ferment, jakoteż niższe odfermentowanie zacieru a i tem samem lepsze wydatki alkoholu osiągnąć można.

Wskazują oni jako normę 1°—3° kwasu na 20 cm.³ filtratu w hołowicy.

Z powodu atoli ponoszonej straty na cukrze przy tworzeniu się kwasu mlecznego poczyniono próby — ze skutkiem nawet — które okazały, że można się mniejszą ilością kwasu zadowolnić (1—2° na 20 cm.³), jednakże kwas niżej 1° może spowodować zwyrodnienie drożdży a w następstwie tego ujemne wyniki i straty.

Skoro zatem podzielimy hołowicę przeznaczoną do jednego zacieru na 2 równe części w ten sposób, by jedna część wskazywała 2° druga zaś 3° kwasu, a następnie będziemy, analizować części te chemicznie, okaże się naturalnie w połowie o 3° kwasu większa utrata alkoholu, podzieliwszy ale równomiernie zacier do tej hołowicy przeznaczony, a po odfermentowaniu tego możnaby pewnie twierdzić, że przy naszych stosunkach kadź zadana hołowicą a względnie drożdżami o 3° kwasu wyda jeśli nie więcej z pewnością tyle, co kadź drożdżami o 2° zadana.

Wszyscy profororowie zgodnie twierdzą, że silny ferment alkoholowy zabija obce kwasy w zacierach fermentujących prawidłowo.

Wedle twierdzenia profesora Delbrücka (Gorzelnik Nr. 6. ex 1903), dopływ powietrza rozmnaża drożdże, a że przez silny ferment powietrze się do zacieru dostaje a i z tej samej przyczyny kwas węglany, tak dla drożdży szkodliwy — z fermentu się wydziela, okoliczność ta przemawia znowu za utrzymywaniem silnych drożdży, jedynie zdolnych wytworzyć ów silny ferment zacieru.

Teorya także twierdzi, że przy silnych drożdżach maltodekstryna przetwarza się na alkohol.

Wszystko zatem poprzednie nakazuje utrzymywanie silnych sztucznych drożdży.

Zapytam tedy, który z naszych starych fachowców widział silniejszy ferment drożdży z innych hołowic, jak z ukwaszonych naturalnym kwasem mlecznym? Zdaje mi się, że żaden na to pytanie nie da przeczącej odpowiedzi.

Wziąwszy na uwagę najrozmaitsze przez teoryę nam podawane systemy prowadzenia sztucznych drożdży a osiągnięte rezultaty dojdziemy do przekonania, że prawie wszystkie znakomicie się ze swego zadania wywiązały, że przeto równoważą się one w skutkach.

Praktyk ale nasz, który pewne systemy przerabiał i niepochlebnie się o takowych wyraził, o dobroci innych nieznanych mu systemów już zaraz po przeczytaniu zwątpi, nie chcąc na dalsze próby ryzykować czasu, pieniędzy i trudu w końcu pozostaje przy swoim szablonie, jaki mu pozostawiono i do jakiego przywyknął i wciągnął się mechanicznie patrząc na każdą nowość z niedowierzaniem.

W czemżeż tu szukać przyczyny?

Czy i możemy sądzić, że znakomici profesorowie opierają cenne swe dzieła na chwiejnych zasadach; — czy też mamy przypuszczać, że żaden z nas teoryi w praktyce zastosować nie umie?

Takie o nas właśnie mają wyobrażenie poza granicami kraju.

A ileż to proszę mieliśmy wypadków, że teoretyk ze szkół niemieckich, będąc kierownikiem gorzelni galicyjskiej szukał i znalazł poradę u niejednego z naszych praktycznych gorzelników, który zaledwie podpisać się umieli.

Dzieła gorzelnicze są wszystkie znakomite i prawdziwe, lecz nie do naszych gorzeln zastosowane — pisano je dla go-

rzelń fungujących w zupełnie odmiennych, niż nasze warunkach.

Winne są temu nasze gorzelnie, nasze produkty, jakoteż charakter gospodarczości naszych gorzelń i naszych przedsiębiorców, Prawie wszyscy profesorowie chemii, jakoteż teoretycy doświadczają i studyują w laboratoryach, stacyach doświadczalnych lub wydoskonalonych fabrykach spirytusu na produktach przeważnie zdrowych i doborowej jakosci.

Inaczej się rzecz ma u nas. Przeważna część gorzelń bardzo wiele pozostawia do życzenia. Kanalizacya gorzelni koncentruje się najczęściej w słodowni, nad którą bez żadnego sklepienia lub też tylko na bardzo lichym, płyn przepuszczającym sklepieniu kadkarnia spoczywa. Z lokalu płukarni lub przez inne ściany dostaje się woda do zrostowni. Zrostownia tak mała jak pokoik kawalerski. Drożdżarni albo wcale nie ma lub jakby jej nie było.

A w wielu kotłach parowych nie dozwolono zwyż 12 atm. pary wytwarzać.

Tak samo i z produktem. My nie możemy jęczmienia szukać, takiego, któryby był na słód odpowiedni, — jaki Bóg zarodził taki i do gorzelni się odsyła, a jeśli gumienny czasu niema to i nie młynkowany razem z pośladem do gorzelni odeszle „grymasić“ nam nie wolno.

Kartofle szczególnie po wielkich skarbach, gdzie dużo ich trzeba na nasi nie, a prócz tego na kilku folwarkach bydło kartoflami wypasają — to gorzelnia przez cały czas trwania ruchu li tylko zbiórki kartoflane przerabia.

Oto w takiej gorzelni i w bieżącym roku zrobić stacyę doświadczalną i napisać dla niej reguły postępowania.

Nie dziw więc, że teorya wykazała i wykazywać będzie wiele systemów prowadzenia drożdży o dobrych rezultatach, którymi my się poszczycić nie możemy i nie tak prędko pochwalić się zdołamy.

O ile my dostrzedz możemy to jeśli mamy nasze silne naturalnym kwasem mlecznym ukwaszone hołowice a względnie drożdże nie czyni u nas różnicy mniejsze lub większe dodawanie drożdży do zacierów głównych, (3—6°) a zaciery jednakowo odfermentowują.

Przyczyna jest ta, że do odfermentowania danej ilości zacieru odpowiednia ilość drożdży jest potrzebną. Dodamy zatem do głównego zacieru pewną ilość sztucznych drożdży, brakujące do odfermontowania tego zacieru, drożdże w tymże samym zacierze się wytworzą t. z. tracimy na sporządzeniu sztucznych drożdży o tyle mniej lub więcej cukru, o ile więcej lub mniej cukru na rozmnożenie się drożdży w głównym zacierze stracić będziemy zmuszeni.

R e g u ł a: Przy odpowiednim postępowaniu technicznem utrata cukru spotrzebowanego na sztuczne drożdże jest bez względu na system prowadzenia drożdży jednakowa.

Wziąwszy na uwagę przytoczone powyżej zdania teoretyczne przyjdziemy do przekonania, że najodpowiedniejsza dla naszych stosunków jest hołowica kartoflanna naturalnym kwasem mlecznym ukwaszona a wiemy to z praktyki, że jest ona dość wytrzymałą na rozmaite przeszkody i pokonuje takie drożdże inne szkodniki alkoholu, wytwarzające się w czasie fermentacyi w zacierze.

Co do zawartości kwasu mlecznego teorya uczy: Im więcej kwasu mlecznego, tem więcej komórek drożdżowych, tem bogatsze drożdże a i tem samem odporniejsze na obce wytwory fermentacyi.

Utracimy na wytworzeniu kwasu mlecznego więcej cukru — utracimy go o tyle mniej w odnośnym zacierze głównym.

Wskazanem jest tutaj nadmienić, że ług natronowy ma w sobie właściwość, że nietylko kwas mleczny ale i inne kwasy równocześnie wskazuje.

My nie znajdujemy się w laboratoryum fabryki raabskiej lub tejże podobnym zakładzie, przeto staramy się o ile możności kwasów obcych do hołowicy nie dopuszczać. Zapytuję czy który z nas może twierdzić, że w okazanych 2 lub 3° kwasu, hołowicy ukwaszonej, X procent kwasu mlecznego a Y procent obcych kwasów się znajduje?

R e g u ł a: Powinniśmy się starać jak najwięcej kwasu mlecznego wytwarzać w hołowicy.

Spostrzegłem także iż przy przerabianiu płodów z jednych pól, drożdże z czasem po części słabną, przy zmianie zaś

płodów lub drożdży nastaje ferment żywszy. O ile uzasadnionem jest, że ferment jest procesem czysto chemicznym, objaw ten wskazujący degeneracyę drożdży, przypomina nam podobieństwo swe do roślin itp. Przed laty, gdy było w zwyczaju brać matki z sąsiednich gorzelń, matka taka osiągała zazwyczaj dobre rezultaty; fakta tej równają się nasiennym zbożom sprowadzanym z innych pól na role odmienne. To samo można twierdzić o drożdżach prasowanych i słusznie jeden z naszych Panów powiedział, że drożdże od żydówki w Mielcu jeśli nie skwitłe i nie zmarznięte już są dobre do użytku gorzelnianego. — Twierdzę, że okazujący się trochę żywszy ferment przy początkowem dodawaniu „ekstraktu Bauera" także powyższej okoliczności przypisać należy.

Teorya jest dobrą lecz nie zawsze i nie wszędzie da się ona zastosować — kto ma dobrzę urządzoną gorzelnię a zdrowe produkty może się próbami zabawić, nie przyniosą one mu straty, gdy kierownik świadomy, będzie swej sprawy i potrafi każdą sytuacyą opanować.

W końcu zaznaczam, że każdy z naszych gorzelników może być prawdziwie dumnym przy osiągnięciu 60° ze skrobi, a znam osobiście jednego Pana z Prus (teoretyka), który onego czasu w 7 hektl. dobrej galicyjskiej gorzelni nie 60 lecz 40° osiągnąć nie mógł a matkę t. j. drożdże, w naczynku kształtem i pojemnością do wielkiej miednicy podobnem odstawiał.

Józef Hermann.
kier. gorz.

Ustawa emerytalna
dla urzędników prywatnych.

„Neues Wiener-Journal" z 23. maja br. donosi, że obrady parlamentarnej komisyi socyalno-politycznej nad projektem ustawy pensyjnej dla urzędników prywatnych utknęły przy § 30. przy którym zaszły pewne nieporozumienia i wątpliwości mianowicie:

Poseł Kink zaproponował aby państwo było obowiązane pokrywać wszelkie koszta prowadzenia zakładu pensyjnego.

Przeciw temu wnioskowi wystąpił poseł Dr. Kolischer oświadczając, że przyjęcie tego wniosku równałoby się pogrzebaniu całego projektu, albowiem rząd na ponoszenie kosztów prowadzenia absolutnie się nie zgodzi Poseł, radca dworu Marchet wniósł aby, aby państwo obowiązane było przez ciąg najmniej 10-ciu lat początkowych ponosić koszta prowadzenia.

Nareszcie na wniosek posła hr. Szeptyckiego postanowiono zaprosić prezydenta ministrów do oświadczenia się o doniosłości wniosków posłów Marcheta i Kinka.

Tak więc sprawdza się niestety nasze niedawno wypowiedziane zdanie, że przy szczegółowych obradach w komisyi socyalno-politycznej przeciwnicy ustawy, bezduszni samoluby zgrona pracodawców przy każdym paragrafie szukać będą sposobności obalenia całego projektu a w razie, gdyby się im zamiar uśmiercenia naszych nadziei nie powiódł — to przynajmniej dążyć będą do odwleczenia sprawy „ad calendas graecas"

Poseł Dr. Kolischer ma słuszność — nie możemy w tej sprawie zasadniczej opierać się rządowi, jeżeli pragniemy, by ustawa wyczekiwana w ogóle przyszła do skutku, inaczej na cały szereg lat osiądziemy na lodzie.

W ostatniej chwili dowiadujemy się, że i w Towarzystwie naszem wyłania się zamiar interweniowania petycyami i deputacyami do Wiednia w celu dopominania się o jak najrychlejsze załatwienie tej piekącej dla wszystkich urzędników prywatnych a więc i dla gorzelników sprawy. Oczekujemy potwierdzenia tej wiadomości z kompentnej strony żywiąc niepłonną nadzieję, że i Polskie Towarzystwo gorzelnicze przyłączy się jak najspieszniej do wspólnych usiłowań Towarzystwa wzajemnej pomocy urzędników prywatnych, które już od lat kilkunastu nad tą żywotną a doniosłą dla nas wszystkich sprawą w porozumieniu i ścisłej łączności z pokrewnemi zagranicznemi towarzystwami usilnie i wytrwale pracuje nie skąpiąc trudów ani kosztów.

Kwestja ta na tegorocznem Walnem Zgromadzeniu powinna być wyczerpująco omówioną a w celu należytego przedstawienia jej przebiegu należałoby zaprosić na nie, jako go[illegible]ia p. Bala, naczelnika biura

centralnego Wydziału Towarzystwa wzajemnej pomocy urzędników prywatnych, który historyą całej sprawy i jej przebieg zna najlepiej ze wszystkich w całym kraju i wyczerpująco wyjaśnić ją potrafi a z pewnością od współudziału w obradach nie uchyli się.

Korespondencye.

I.

Chorzelów, 19. kwietnia 1903.

Kukurudza.

Powiadają ludzie, że „co wieś, to inna pieśń“ a ja mówię znowu, że co gorzelnia to inne urządzenie, a co gorzelnik to inaczej manipuluje.

Obecnie przerabiam od kilku tygodni kukurudzę i przerobiłem jej już przeszło 200 ctn.; mając przeto umysł świeżo tem zajęty postanowiłem opisać mój specyalny sposób gotowania kukurudzy.

Przedewszystkiem przy każdej robocie staram się ile możności o omijanie niepotrzebnych przedwstępów i przedłużeń czasu; tak też czynię i z kukurudzę z którą postępuję następująco:

Dziennie robię przy produkcyi 4 hl. alk. dwa zaciery, pierwszy kukurudziany, drugi ziemniaczany.

Po drugim zacierze napuszcza się do próżnego parnika — 9 hl. wody zimnej, wsypuje się zaraz 6 ctn. kukurudzy i pokrywę zamyka; (tak stoi do drugiego dnia). Na drugi dzień rano o godz. $5^1/_2$, puszcza się w przygotowany wczoraj zamknięty parnik dolną parę i cokolwiek bocznej i zaczyna się gotowanie w ten sposób, że za $1^1/_2$ godz. ma dojść w parniku do 4 atm. pary; wtenczas dopiero otwiera się nieco kurek powietrzny na parniku a dopływ pary reguluje się o tyle, aby ciśnienie jeszcze przez $^1/_2$ godz. przy otwartym kurku powietrznym około 4 atm. utrzymać; poczem wszystkie kurki i wentyle parnikowe zamyka się i kukurudzę do kadzi zaciernej wolno wytłacza, co trwa pół godziny, a na godz. 8 r. zacier gotowy.

To znaczy, że całe gotowanie kukurudzy wraz z zimną wodą w podobny sposób trwa 2 godziny.

Każdy zacier jest pewny, jednakowy i dobry. Do kadzi zaciernej daję pod zacier 7 hl. wody i 50 kl. słodu jęczmiennego. Zaciery kukurudziane robię o koncentracyi 16 proc. cukru i mięszam w kadziach ferm. z zacierami ziemiaczanemi. Odfermentowanie z takich mięszanek mam na 0·5—0·3 proc. cukr. A gdym zrobił na przekonanie oba zaciery kukurudziane odfermentowanie było 0·2 proc. cukr. i wypadło $31^1/_2$ stop. hekl. alkoh. z 1 ctm. kukur. — Oczywiście nie zbyt dużo, lecz jak z tego rocznej kukurudzy niedojrzałej, wilgotnej i zapleśniałej, którą trzeba podobnie jak słód dwa razy dziennie przerabiać i cienko rozcielać, bo się zbyt grzeje to może i dosyć.

Manipulacyę drożdżową, ilość słodu i t. p. prowadzę zupełnie taką samą jak przy zacieraniu samych ziemniaków.

Jan Stanczykiewicz.

II.

Odpowiedź na pytanie w Nr. 8 „Gorzelnika str. 74.

Wydatek alkoholu można obliczyć z atenuacyi, t. j. z ilości odfermentowanych stopni sacharometrycznych. Przy tem w zacierach gęstych na jeden odfermentowany stopień sacharometryczny ilość alkoholu wypada trochę większa, aniżeli w zacierach rzadszych. Pochodzi to od stosunkowo czyściejszej fermentacyi zacierów gęstszych z jednej strony, z drugiej zaś od większego rozcieńczenia tych zacierów wytworzonem alkoholem, wskutek czego cukromierz zanurzy się głębiej i pokaże sfermentowanie pozorne stosunkowo niższe. Mając to na względzie, ułożone są tablice dla obrachowania ilości alkoholu ze stopnia atenuacyi zacierów rozmaitych gęstości. Tablice te można znaleźć w kalendarzach gorzelniczych, w zbiorze ustaw gorzelnianych wydanych przez Bernatzky'ego, oraz w podręczniku Załozieckiego. Przy tem trzeba wiedzieć: wskazówkę cukromierza początkową i końcową, ilość zacieru, oraz odli-

czyć procentową ilość łupin od ilości zacieru, ponieważ oznaczenie sacharometryczne odbywa się w zacierze przesączonym. Ilość łupin zależnie od mniejszej lub większej grubości skórki na ziemniakach lub kukurudzy przyjmuje się 2 proc., 3·5 proc. i 5 proc.

Jeżeli więc fermentacya jest prawidłowa, przyrost kwasu w zacierach normalny i urządzenie maszynowe gorzelni odpowiednie, to poniższe przykłady uwidocznią obrachowanie:

1) początkowa zawartość cukru = 18° Bal.
odfermentowanie = 2° „

Atenuacya (rozcieńczenie zacieru), t. j. ilość stopni sacharometrycznych odfermentowanych = 16. Według tablic procentowa zawartość alkoholu odpowiadająca atenuacyi 16 = 8·59 proc. Jeżeli mamy ilość zacieru 2400 l., to odciągnąć 3·5 proc. łupin otrzymamy: 2316 × 8·59 = 19894 litrostopni alkoholu.

2) Początkowa zawartość cukru = 18° Bal.
odfermentowanie = 1·5° „
atenuacya = 16·5° „

dla atenuacyi 16·5 procent alkoholu = 8·885 od 2400 litrów zacieru odejmując 3·5 proc. łupin otrzymamy 2316 × 8·885 = 20 577 proc. litrowych.

3) Początkowa zawartość cukru = 18° Bal.
odfermentowanie = 1° „
atenuacya = 17

dla atenuacyi 17 procent alkoholu = 9·18
2400 l. odejmując 3·5 proc. łupin = 2316 × 9·18 = 21260 proc. litrowych.

4) Początkowa zawartość cukru = 18° Bal.
odfermentowanie = 0·5 „
atenuacya = 17·5

dla atenuacyi 17·5 proc alkoholu = 9·475
2400 l. odejmując 3·5 proc. łupin = 2316 × 9·475 = 21944 proc. litrowych.

E. Kaleński
kierownik gorzelni w Dublanach.

Rozmaitości.

Suszenie kartofli na konserwy i karmę dla bydła przedstawił dr. Roman Wawnikiewicz, prof. Akademii rolniczej w Dublanach na posiedzeniu Towarzystwa politechnicznego we środę dnia 13 maja b. r.

Sprawa to niezmiernej wagi dla rolnictwa i przemysłu rolniczego, albowiem nadmiar ziemniaków przerabia się na spirytus nadkontyngentowy ze stratą. Przechowywanie kartofli w stanie surowym powoduje zawsze straty, gdyż ziemniaki mające 75 proc. wody, a tylko 25 proc. suchej substancyi, psują się łatwo. Przewożąc je niepotrzebnie przewozimy tę wodę, to też nie opłaca się transportowanie ziemniaków na większe odległości.

Galicya wschodnia sama jedna produkuje 22 milionów hektolitrów ziemniaków, a minimalna strata z powodu przechowywania jest zawsze co najmniej 2 2 miliona hektolitrów, tj. 10 proc. Tego można uniknąć, przerabiając surowe ziemniaki na suszone.

W Niemczech pracują nad metodami suszenia taniemi i łatwemi od roku 1884, a na wystawie w r. b. przedstawione suszarnie, z których najlepsze otrzymały nagrody po 30.000 marek, przeszły wszelkie oczekiwania jurorów. Były to suszarnie Knauera, Wenuleta z Darmstadtu i Mayera-Bittnera w Irdingen nad Renem.

Założenie suszarni na przeróbkę wielką 600 do 1000 cent. metr. dziennie kosztuje 60.000 marek, na 100 do 120 według systemu Wenuleta lub Mayera-Bittnera, 27 do 30.000 marek wraz z monterem i t. d. Można je zakładać przy gorzelniach, wówczas urządzenie będzie tańsze.

Firma Knauera suszy ziemniaki za opłatą 20 fen. od 1 cent. metr. suszonych kartofli i rentuje to się doskonale. Z 4—5 wagonów surowych ziemniaków, ma się jeden wagon suszonych. Aparaty i urządzenia są proste, suszy się gazami ze spalenia węgla kamiennego, brunatnego, koksu a nawet zwykłego torfu i nie trzeba wysokiej temperatury. Suszone ziemniaki mają smak świeżych i całą zawartość pożywną a można je przechowywać lata całe. Jest to sprawa dla nas bardzo ważną, gdyż obecnie nieraz wielkie zapasy ziemniaków przepadają, gdy tymczasem suszone mogły być spożyte w czasach złego urodzaju lub też transportowane do okolic potrzebujących.

Prelegent przedstawił konserwy kartoflane jako jarzyny, dalej na zupy, mączkę i t. p. w smaku niczem się nie różniące od świeżych, następnie omawiał suszenie jarzyn, ziół, do czego nadają się także te suszarnie. Gdy np. w Czechach suszą borówki, jagody, zioła lekarskie, grzyby i osiągają znaczne dochody, u nas wszystko marnie przepada.

W dalszym ciągu poruszył prelegent sprawę zastosowania spirytusu denaturowanego w gospodarstwie domowem, demonstrując praktyczne, tanie szybkowarki i kuchenki, — nie ma tu obawy konkurencyi z naftą, a jest ogromna wygoda i taniość.

W dyskusyi podniesiono ponownie sprawę zniesienia akcyzy miejskiej od spirytusu dena-

turowanego. Suszarnia ziemniaków jest zamierzona na Podolu, jako wzór będzie wykonana druga w Dublanach.

Podnosząc ważność tych spraw, zabierali głos prof. Pawlewski, Syroczyński, Fiedler, inż. Pragłowski, Dobrzyński i inż. Libański.

Sprawa spirytusowa Wiedeń. Komitet spirytusowy, wybrany przez austryacki centralny związek dla strzeżenia interesów rolnictwa i leśnictwa przy zawieraniu traktatów handlowych, uchwalił wystosować do wszystkich korporacyj centralnych rolniczych w Austryi wezwanie, aby w drugiej połowie czerwca odbyć naradę, celem podjęcia wspólnej akcyi u rządu i parlamentu w sprawie spirytusowej.

Sambor. (*Eksplozya*). W gorzelni w Radłowicach eksplodował dnia 22 bm. przed południem, prawdopodobnie wskutek zatkania rury brażnej, kocioł odpędowy. Całe urządzenie gorzelni uległo zniszczeniu. Trzech robotników doznało ciężkich poparzeń i obrażeń cielesnych 5 odniosło lżejsze obrażenia. Gorzelnik, starszy strażnik skarbowy Humel i strażnik Jędrzejczyk zdołali wczas umknąć. Wszystkich rannych odwieziono do powszechnego szpitala w Samborze. Szkoda wynosi kilka tysięcy koron. w urządzeniu, prócz wielkiej straty, niedającej się na razie obliczyć, wskutek przerwy w ruchu gorzelni.

Od Redakcyi.

Przyjemny horoskop mamy przed sobą — oto przeglądnąwszy spisy członków Towarzystwa i prenumeratorów naszego czasopisma przekonaliśmy się, że 105 czytelników otrzymują od nowego roku „Gorzelnika“, lecz ani im w głowie powstało uiścić półroczną wkładkę lub prenumeratę, zaś 24 czytelników wpłaciło tylko kwartalną należytość i ani myślą uiścić się za II kwartał. — Smutny ten rachunek przedstawia się treściwie ale jak wymownie :

105 × 6 = 630 K.
24 zalegając 66 „

Razem 129 osób zalegają z kw. 696 „

Wszystkie czasopisma pobierają prenumeratę z góry, gdyż inaczej nie mogłyby się z wydawnictwem należycie uregulować i wprost miałyby niemożliwą egzystencyę, a tymczasem jedyny w kraju organ najpoważniejszego u nas przemysłu rolniczego nie może pozyskać u interesowanych czynników godziwego poparcia — a co gorzej zdeklarowani jego czytelnicy nie mogą zdobyć się na wpłacenie skromnej prenumeraty, przez co narażają wydawnictwo na kłopotliwe położenie i krępują mu ręce w usiłowaniach rozwinięcia pisma do prawdziwego znaczenia i należnej mu powagi.

Prosimy usilnie o poważne traktowanie sprawy tak doniosłego znaczenia — prosimy o jak najspieszniejsze wyrównanie powyższego rachunku tem więcej, że z dniem 1. lipca b. r. rozpoczyna się II półrocze, a z niem termin przesłania wkładek i prenumeraty za czas do końca roku.

Odwołując się do poczucia życzliwości dla naszego pisma oczekujemy rychłego skutku naszej odezwy.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie dnia 30. maja 1903 notuje za 50 kilogramów loco Lwów:

Waluta koronowa. Żyto gotowe od 6·10 do 6·35. Żyto na term. od 5·25 do 5·50. Owies obroczny gotowy 5·80—6·20 owies obroczny na termin od 4·75 do 5·—. Jęczmień pastewny 4·75 do 5·—. Jęczmień browarniany 5·50 do 5·75. Kukurudza nowa 5·25 do 5·75 Kukurudza stara od 6·50 do 6·75

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. gotowy od 17·60 do 18·—. Spirytus paritas Tarnopol ekskontyngentow. 10·50 do 10·75.

Prze stałym ruchu ceny więcej nominalne, w owsie podaż silniejsza.

Nadesłane.

Győr (Raab Węgry) w maju 1903.

Ostrzeżenie! P. T. Właściciele gorzelń chcąc uniknąć niemiłych następstw niechaj się strzegą przed postępowaniem niejakiego W. K. przedtem kierownika gorzelni w Ł. w powiecie Sokalskim, który manipulacyę metodą Bauera (patent Nr. 3885) polegającą na wytwarzaniu drożdży bez kwasu mlecznego przeprowadzał w sposób niewłaściwy usiłując ze skutkiem lub bezskutecznie spieniężać swoją przy zastosowaniu tej metody interwencyą po okolicznych gorzelniach.

Ów p. K. do przeprowadzania postępowania metodą Bauera z naszej strony nie jest wcale upoważnionym, a nieodpowiednem zastosowaniem może P. T. Właścicieli gorzelń narazić na straty — wobec tego zwracamy Ich szczególniejszą uwagę na to, by mając swój własny interes na względzie w razie zamiaru zastosowania naszej opatentowanej metody w swoich gorzelniach zechcieli odnosić się tylko wprost do nas.

W końcu oznajmiamy owemu p. K., że na podstawie §§ 95 i 97 austryackiego prawa patentowanego z 11 stycznia 1897 za samowolne naruszanie praw naszego patentu bez-

względnie przeciw niemu wystąpimy i ogłosimy pełne jego nazwisko w pismach fachowych i powszechnych.

Akc. Tow. Raabskiej fabr. i rafineryi i spirytusu.

Wolne posady.

Dla gorzelni 7 Hl. na Bukowinie — stacya kolejowa na miejscu — urządzonej przez fabrykę Paukscha poszukuje się gorzelnika zdolnego i pilnego.

Odpisy świadectw należy nadesłać pod adresem: „Zarząd dóbr Balice o. p. Medyka".

Zarząd dóbr Snowidów o p. Potok złoty — poszukuje fachowego gorzelnika, któryby pełnił zarazem obowiązek magazyniera za złożeniem odpowiedniej kaucyi

Poszukują posady:

Gorzelnik żonaty obznajomiony w wszelkimi aparatami gorzelń parowych, znający się przytem na mechanice poszukuje posady rocznej od 15 czerwca 1903 r.

Adres: Buchelt — Jasło ul. Mickiewicza.

Zdolny gorzelnik żonaty, który przez lat kilkanaście prowadził z bardzo dobrym skutkiem gorzelnię i równocześnie administracyę większego folwarku w zachodniej Galicyi, poszukuje posady rocznej bądź połączonej z prowadzeniem gospodarstwa rolnego bądź też na kierownika większej gorzelni.

Łaskawę zgłoszenia do Redakcyi „Gorzelnika".

Rekonstrukcye gorzelń a firmy fabryczne.

Pod względem ocenienia jakości i udoskonalenia wyrobów fabrycznych trudno nam dziś podać miarodajną ocenę użyteczności przeróżnych systemów urządzeń gorzelnianych jakie liczne firmy krajowe i zagraniczne w swoich reklamowych ogłoszeniach zachwalają tem bardziej, że firmy te nie uznały za stosowne przesłać redakcyi „Gorzelnika" szczegółowych ilustrowanych opisów i cenników swoich fabrykatów.

Ograniczyć się tedy musimy jedynie do znajdujacych się w naszem po iadaniu dowodów i szczegółów.

Mamy np. przed oczyma opis urządzenia maszyneryi gorzelnianych, jakie wykonuje zaszczytnie znana w kraju fabryka maszyn, odlewarnia i kotlarnia pod firmą „L. Zieleniewski w Krakowie".

Wpatrzywszy się w rysunki maszyn i przyrządów gorzelnianych przez tę firmę wyrabianych i wczytawszy się w szczegółowe opisy każdej z poszczególnych maszyneryi nabieramy przekonania, że mechaniczne płuczki do kartofli, elewatory, aparaty Henze'go długo stożkowe zaciernie żelazne samochłodzące z mieszadłami odśrodkowemi, pompy do przeprowadzenia zcukrowanych zacierów do kadzi fermentacyjnych, pompy do nabijania aparatów dystylacyjnych ciągłych. aparaty odpędowe do destylacyi ciągłej i t. p. inne pomniejsze urządzenia i przybory gorzelniane wyrabiane w tej fabryce w niczem nie ustają ani pod względem ulepszonego urządzenia ani doskonałego wykonania takim samym wyrobom fabryk zagranicznych.

Wobec tego, że firma „L. Zieleniewski", jako zakład krajowy już od wielu lat nasze gorzelnie zaopatrujący z uznaniem i zadowoleniem odbiorców nie ma wątpliwości ani obawy, że wszelkie obstalunki i zamówienia i nadal wykonywać będzie sumiennie, postępowo po cenach umiarkowanych, a co najważniejsza daje ona łatwo zrealizować się dającą gwarancyę dobrego wykonania i należytego fungowania dostarczonych przez nią maszyn, jest ona bowiem łatwą do odszukania i na zawołanie może uskutecznić wszelkie poprawki, jeżeliby się takowe przypadkowo do przeprowadzenia okazały.

Nie uchylając innym firmom galicyjskim oznajmiamy na podstawie głosów wielu właścicieli gorzelń i opisów przed nami leżących, że firma „L. Zieleniewski" zasługuje na względy i uznanie i poparcie sfer gorzelniczych polskich.

Z drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński 7.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie.